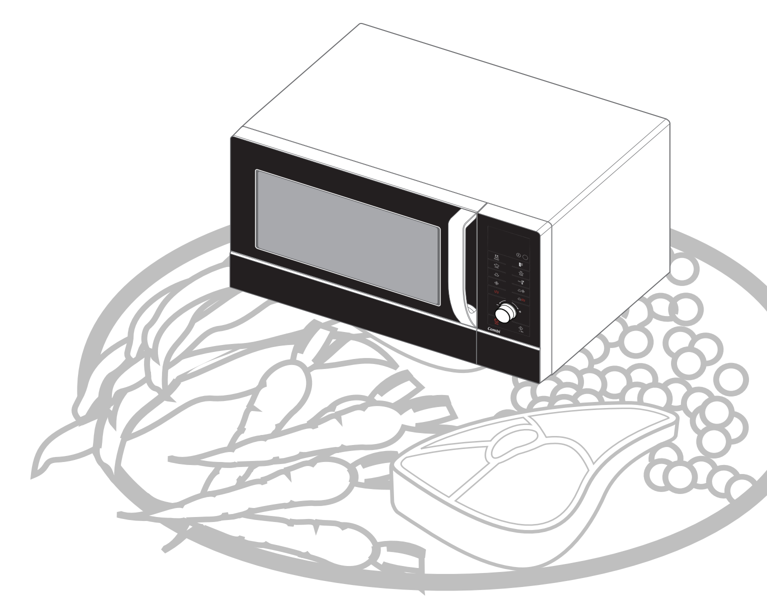




MIKROWELLENHERD

Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

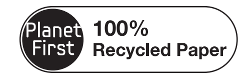
CE109M / CE109MT / CE109MST / CE109MTST





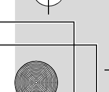
RoHS-konform

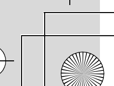
Unser Produkt entspricht der RoHS-Richtlinie (RoHS = Restriction of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment). Wir verwenden keinen der sechs schädlichen Stoffe Cadmium (Cd), Blei (Pb), Quecksilber (Hg), sechswertiges Chrom CR+6), polybromierten Diphenylether (PBDE) und polybromiertes Diphenyl (PBB) in unseren Produkten.

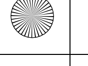
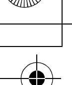
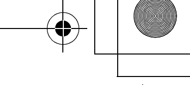




Code-Nr.: DE68-03638G-02



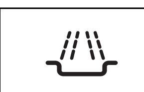


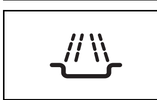
Kurzreferenz

DE

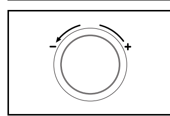
Zubereiten von Nahrungsmitteln



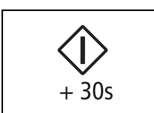
1. Stellen Sie die Nahrungsmittel in den Mikrowellenherd. Drücken Sie die **Mikrowellentaste** ( ).



2. Drücken Sie die **Mikrowellentaste** ( ) so oft, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.

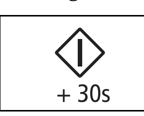


3. Wählen Sie mit dem **Drehrad** die gewünschte Garzeit aus.



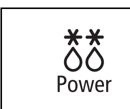
4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
   Ergebnis: Die Zubereitung beginnt.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer 0. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden

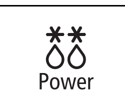


Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Mikrowellenherd.
Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **+30s**.

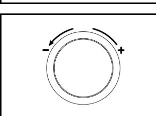
Schnelles Auftauen von Nahrungsmitteln



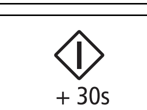
1. Stellen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in den Mikrowellenherd.
   Drücken Sie die **Schnellauftautaste** ( ).



2. Geben Sie die Nahrungsmittelkategorie an, indem Sie die **Schnellauftautaste ( )** drücken, bis die entsprechende Kategorie ausgewählt ist.

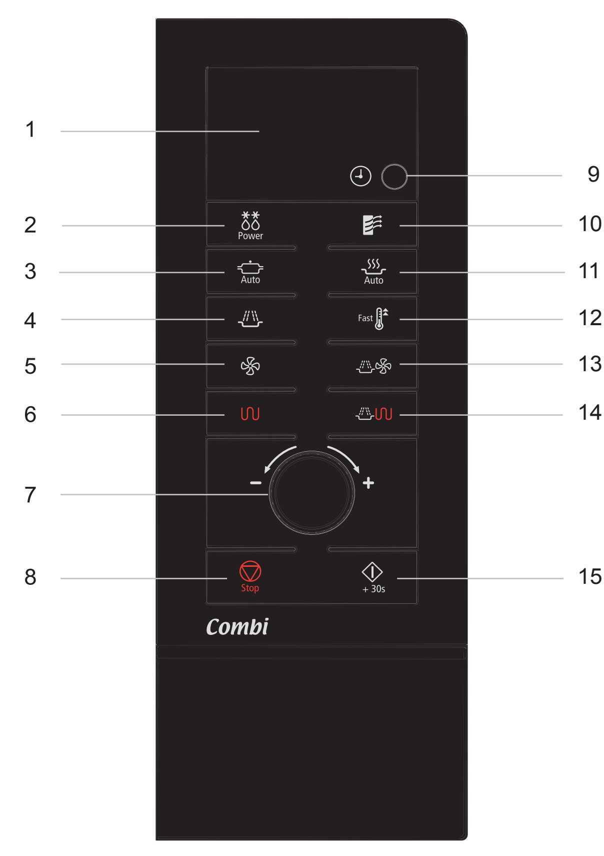


3. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** das Gewicht aus.

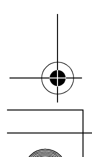


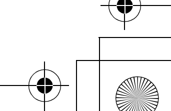
4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
   Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer 0. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

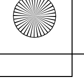
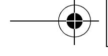
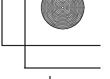
Bedienfeld



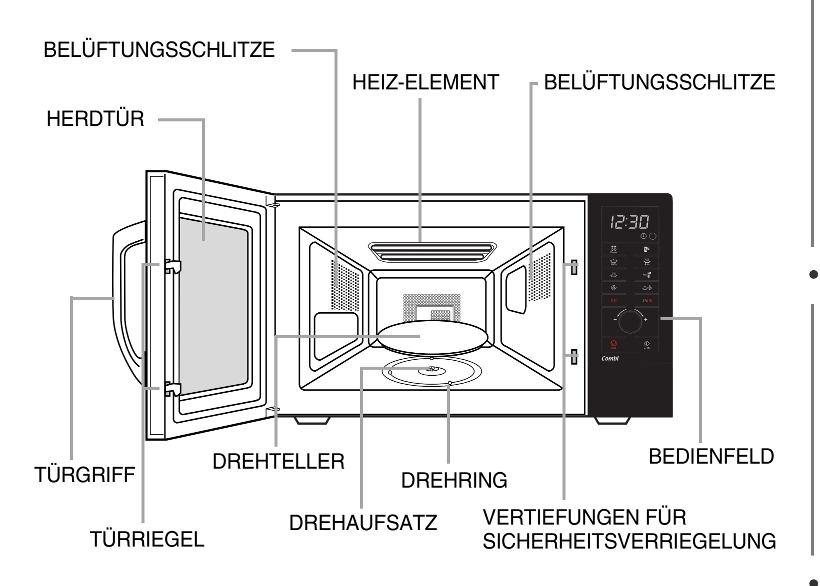
1. ANZEIGE
2. SCHNELL AUFTAUEN
3. AUTOMATISCH ERHITZEN
4. MIKROWELLE
5. UMLUFT
6. GRILL
7. WAHLSCHALTER (Kochzeit, Gewicht und Portionsgröße)
8. STOPP/ABBRECHEN
9. UHR STELLEN
10. GERUCHSBESEITIGUNG
11. AUTOMATISCH AUFWÄRMEN
12. SCHNELL VORHEIZEN/ AUSWÄHLEN
13. MIKROWELLE+UMLUFT
14. MIKROWELLE+GRILL
15. START/+30S





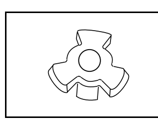

Herd



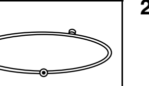
Zubehör


DE

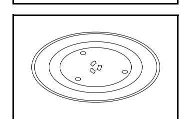
Je nach Modell wird der Mikrowellenherd mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.



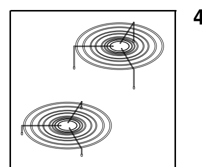
1. **Drehaufsatz**: Muss ordnungsgemäß auf die Antriebswelle im Boden des Mikrowellenherds gesteckt werden.
   Zweck: Der Drehaufsatz überträgt die Drehbewegung auf den Drehteller.



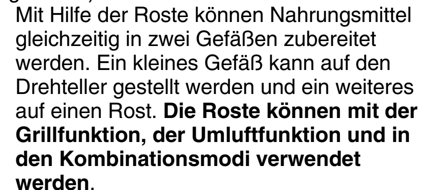
2. **Drehring**: Muss in die Mitte des Mikrowellenherds gelegt werden.
   Zweck: Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.

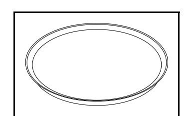


3. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.
   Zweck: Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.

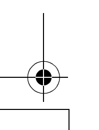


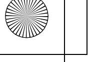
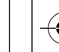
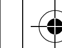
4. **Roste**: Können auf den Drehteller gestellt werden (hoher Rost, niedriger Rost).
   Zweck: Mit Hilfe der Roste können Nahrungsmittel gleichzeitig in zwei Gefäßen zubereitet werden. Ein kleines Gefäß kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. **Die Roste können mit der Grillfunktion, der Umluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden**.

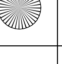
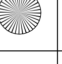
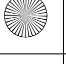
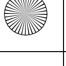
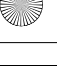
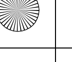
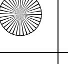
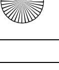
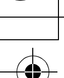
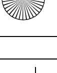
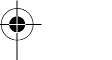




5. **Backunterlage**: Kann auf dem Drehteller gestellt werden. (nur CE109MT, CE109MTST)
   Zweck: Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel in den Mikrowellen- oder Grillkombinationsmodi auch an der Unterseite braun gebraten werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.



Zu dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen SAMSUNG-Mikrowellenherd entschieden haben. Die Bedienungsanleitung enthält viele nützliche Informationen zur Verwendung Ihres neuen Mikrowellenherds:

- ***Sicherheitshinweise***
- ***Zubehör und Kochgeschirr***
- ***Nützliche Zubereitungshinweise***

Auf der Innenseite des Umschlags finden Sie eine Kurzreferenz, in der die drei grundlegenden Zubereitungsvorgänge beschrieben sind:

- ***Erhitzen (Mikrowellenmodus)***
- ***Auftauen***
- ***Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden, wenn das Gericht noch nicht gar ist oder stärker erwärmt werden muss***

Am Ende der Bedienungsanleitung befinden sich Abbildungen des Mikrowellenherds und des Bedienfelds, mit deren Hilfe Sie leicht die richtigen Tasten finden können.

In den schrittweisen Anweisungen werden zwei verschiedene Symbole verwendet.



Wichtig



Hinweis

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, den Mikrowellenherd bei geöffneter Tür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Vertiefungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Herdtür befinden. Die Dichtungsflächen der Herdtür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Herdtür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Mikrowellenherds zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Mikrowellenherds darf dieser bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Herdtür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
(1) Tür (verbogen)
(2) Türscharniere (nicht beschädigt oder locker)
(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Mikrowellenherds darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellen ausgeführt werden.

Wichtige Hinweise

WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

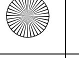
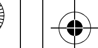
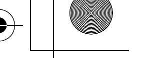
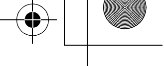
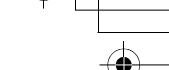
Stellen Sie vor dem Erhitzen von Nahrungsmitteln oder Flüssigkeiten im Mikrowellenherd sicher, dass die folgenden Sicherheitshinweise beachtet wurden.

- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellenherden geeignet ist;
  NICHT VERWENDEN: Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw.
  Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten.

Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt wird.

- Lassen Sie die Mikrowelle nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden. Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.
- Bei kleineren Nahrungsmengen nehmen auch die Koch- bzw. Aufwärmzeiten ab. Wenn Sie die normalen Zeiten anwenden, kann es zu Überhitzung und Verbrennung kommen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Herdtür geschlossen und schalten das Gerät aus bzw. unterbrechen die Stromversorgung.
- Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellenherd kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden. Um solche Vorkommnisse zu verhindern: Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds **IMMER** eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um.
  Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen:
  * Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
  * Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
  * Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.
- Füllen Sie das Behältnis **NIEMALS** bis zum Rand, und verwenden Sie ein Behältnis, das oben breiter ist als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Auch Flaschen mit engen Flaschenhälsen können bei Überhitzung explodieren. Erhitzen Sie eine Babyflasche **NIEMALS**, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann.
- Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Wärmen in der Mikrowelle abgeschlossen ist. Luftdichte oder vakuumversiegelte Flaschen, Gläser und Behälter sowie Nüsse mit Schale, Tomaten usw. dürfen nicht erwärmt werden,
- Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände entfernt werden.;
- Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.
- Bedecken Sie die hinteren Belüftungsschlitze **NICHT** mit Stoff oder Papier. Sie könnten Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Herd nach außen geleitet wird. Anderenfalls kann es zu einer Überhitzung des Mikrowellenherds kommen, sodass dieser sich dann automatisch abschaltet. Der Mikrowellenherd kann danach nicht mehr in Betrieb genommen werden, bis er ausreichend abgekühlt ist.



Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- Um versehentliche Verbrennungen zu verweiden, verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Mikrowellenherd nehmen.
- Berühren Sie **NICHT** die Heizelemente oder die Innenwände des Garraums, ehe sich der Ofen nicht abgekühlt hat.
- Das Netzkabel darf nicht mit Wasser oder heißen Flächen in Berührung kommen. Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.
- Stehen Sie beim Öffnen des Mikrowellenherds eine Armlänge entfernt.

Grund: Die entweichende heiße Luft oder der heiße Dampf kann zu Verbrühungen führen.

- Beim Betrieb des Mikrowellenofens sind möglicherweise klickende Geräusche zu hören (insbesondere beim Auftauen).

Grund: Diese Geräusche sind bei elektrischen Änderungen der Leistungsstufe nicht ungewöhnlich.

- Schalten Sie das Gerät **NICHT** ein, wenn es leer ist. Die Stromversorgung wird aus Sicherheitsgründen automatische abgeschaltet. Nach einer Ruhezeit von mehr als 30 Minuten kann das Gerät wieder normal in Betrieb genommen werden. Am besten lassen Sie immer ein Glas Wasser im Mikrowellenherd stehen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie, falls Sie den Herd versehentlich einschalten.
- Der Mikrowellenherd darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

WICHTIG

- Kleine Kinder dürfen **NIEMALS** den Mikrowellenherd einschalten oder mit diesem spielen. Darüber hinaus sollten Kleinkinder nie ohne Aufsicht Erwachsener in der Nähe des Geräts bleiben, wenn dieses in Betrieb ist. Legen Sie Spielzeug oder ähnliche Dinge von Interesse für Kinder niemals auf dem Mikrowellenherd oder in seiner Nähe ab.
- Dieses Gerät sollte nicht von Personen (auch Kindern) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Ofens nicht berühren.
- Benutzen Sie **KEINE** scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen. Sie könnten die Oberflächen zerkratzen, und damit das Glas zerbrechen lassen. (Sofern vorhanden)

WARNUNG:
Wenn die Herdtür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG:
Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG:
Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

WARNUNG:
Kinder sollten den Mikrowellenherd nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn Sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd ohne Gefahr bedienen können.

WARNUNG:
Wenn das Gerät im Kombimodus eingesetzt wird, dürfen Kinder es wegen der auftretenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener verwenden.

WARNUNG:
Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie junge Kinder deshalb fern.

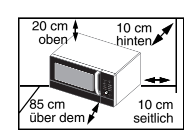
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampfdruckreiniger oder Hochdruckdruckreiniger säubern.

Aufstellen des Mikrowellenherds

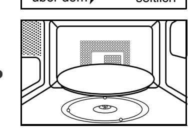


DE

Stellen Sie den Ofen auf einer ebenen und waagerechten Fläche im 85 cm Höhe auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Ofens zu tragen.



1. Achten Sie beim Aufstellen des Mikrowellenherds auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Herd und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



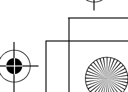
2. Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellenherds.
   Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein.
   Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.

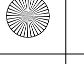
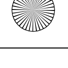
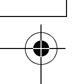
3. Der Mikrowellenherd muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

☛ Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem Servicebetrieb erhältlich ist.
Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine geerdete Schutzkontaktsteckdose mit 230 V Wechselspannung und einer Frequenz von 50 Hz. Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden.

☛ Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellenherd gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellenherds vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.





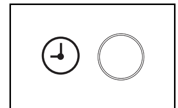
DE

Stellen der Uhrzeit

Der Mikrowellenherd ist mit einer Uhr ausgestattet. Wenn der Ofen an das Netz angeschlossen wird, erscheint automatisch die Anzeige „:0“, „88:88“ oder „12:00“ auf dem Display. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Uhrzeit kann im 12- und im 24-Stunden-Format angezeigt werden. In folgenden Fällen muss die Uhr gestellt werden:

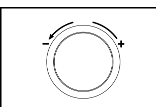
- ***Bei der ersten Inbetriebnahme***
- ***Nach einem Stromausfall***

Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.

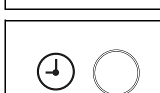


1.

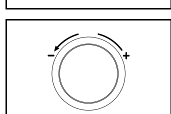
Einstellen der Zeitanzeige im...	Drücken Sie die Uhrzeittaste...
12-Stunden	einmal
24-Stunden	zweimal



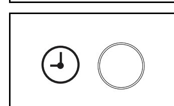
2. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Stunden ein.



3. Drücken Sie die **Uhrzeittaste**.



4. Stellen Sie mit dem **Drehrad** die Minuten ein.



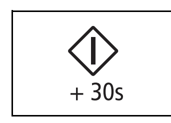
5. Wenn die richtige Zeit eingestellt ist, drücken Sie die **Uhrzeittaste**, um die Uhr in Gang zu setzen.
   Ergebnis: Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn der Mikrowellenherd nicht benutzt wird.

Überprüfen des ordnungsgemäßen Betriebs

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie überprüfen, ob der Mikrowellenherd jederzeit ordnungsgemäß funktioniert. Wenn Sie hierzu Fragen haben, finden Sie Hinweise im Abschnitt „Verfahrensweise bei Problemen“ auf der folgenden Seite.

Der Mikrowellenherd muss an eine geeignete Wandsteckdose angeschlossen sein. Der Drehteller muss sich im Mikrowellenherd befinden. Wenn eine andere als die maximale Leistungsstufe (100 % oder 900 W) verwendet wird, dauert es entsprechend länger, bis Wasser siedet.

Öffnen Sie die Herdtür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



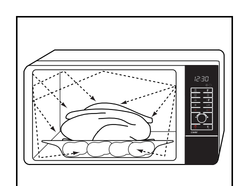
Drücken Sie die **Starttaste** (◇), und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der **Starttaste** (◇) eine Garzeit von 4 oder 5 Minuten ein.
Ergebnis: Das Wasser wird im Mikrowellenherd 4 bzw. 5 Minuten erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

So funktioniert ein Mikrowellenherd

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändert.
Der Mikrowellenherd kann für Folgendes verwendet werden:

- ***Auftauen***
- ***Aufwärmen***
- ***Erhitzen***

Prinzip des Erhitzens

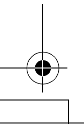
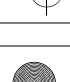
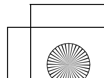


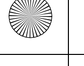
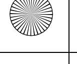
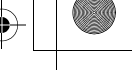
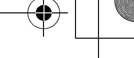
1. Die von der Magnetfeldröhre erzeugten Mikrowellen werden an den Wänden des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Erhitzungsvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)



Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Mikrowellenherd weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

Verfahrensweise bei Problemen

Es dauert immer einige Zeit, bis man mit einem neuen Gerät vertraut ist. Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen. Auf diese Weise ersparen Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst.

- Normale Erscheinungen
  - Kondenswasser im Garraum des Mikrowellenherds
  - Luftströmung an der Herdtür und am Gehäuse
  - Lichtreflexe an der Herdtür und am Gehäuse
  - Entweichen von Dampf an der Herdtür oder den Belüftungsschlitzen
- Nicht erhitzte Nahrungsmittel
  - Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die **Starttaste** (◇) gedrückt?
  - Ist die Herdtür geschlossen?
  - Ist der Stromkreis überlastet? Ist dadurch eine Sicherung durchgebrannt, oder wurde ein Leistungsschutzschalter ausgelöst?
- Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel
  - Wurde die den Nahrungsmitteln entsprechende Garzeit eingestellt?
  - Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?
- Funkenbildung und Knistern im Garraum (Lichtbogenbildung)
  - Haben Sie Geschirr mit Metallverzierungen verwendet?
  - Wurde eine Gabel oder ein anderer Metallgegenstand im Garraum des Mikrowellenherds vergessen?
  - Befindet sich Aluminiumfolie in zu geringem Abstand zu den Innenwänden des Garraums?
- Mikrowellenherd verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten
  - Bei Betrieb des Mikrowellenherds kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal.
    * Lösung: Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf.
  - Wenn vom Mikroprozessor des Mikrowellenherds Störungen festgestellt werden, wird u. U. die Anzeige zurückgesetzt.
    * Lösung: Ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
- Die Meldung „E-24“ zeigt Folgendes an:
  - Vor der Überhitzung des Mikrowellenherds wird automatisch eine „E-24“-Meldung angezeigt. Drücken Sie in diesem Fall die Taste „Stopp/Abbrechen“, um den Initialisierungsmodus aufzurufen.

Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an ein Samsung-Kundendienstzentrum vor Ort.
Halten Sie die folgenden Informationen bereit:

- ***Modell- und Seriennummer (normalerweise an der Rückseite des Mikrowellenherds)***
- ***Gewährleistungsbestimmungen***
- ***Klare Beschreibung des Problems***

Wenden Sie sich dann an einen Händler vor Ort oder an den SAMSUNG-Kundendienst.



Erhitzen/Aufwärmen



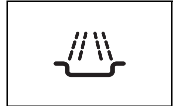
DE



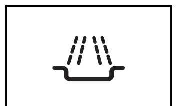
Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Lebensmitteln

☛ Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

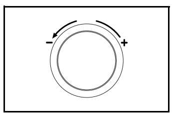
Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn es leer ist.



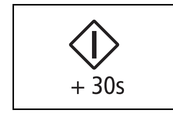
1. Drücken Sie die **Mikrowellentaste** ( ).
   Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:
   (Mikrowellenmodus)



2. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drücken der **Mikrowellentaste** ( ) ein. Weitere Angaben zu den Leistungsstufen finden Sie in der nachstehenden Tabelle.



3. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit aus.
   Ergebnis: Die Zubereitungszeit wird angezeigt.



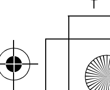
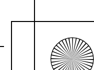
4. Drücken Sie die **Starttaste** (◇).
   Ergebnis: Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Die Lebensmittel werden zubereitet und danach.
   - Es erklingt ein Signalton, und in der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer **0**. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

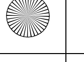
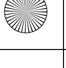
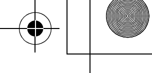
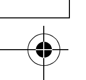
✉ Drücken Sie zum Anzeigen der aktuellen Leistungsstufe einmal die **Mikrowellentaste** ( ). Wenn Sie die Leistungsstufe während des Betriebs ändern möchten, drücken Sie die **Mikrowellentaste** ( ) mehrmals, bis die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt ist.

Schnelles Erhitzen:

✉ Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die **Starttaste** (◇). Der Mikrowellenherd wird sofort gestartet.



DE

Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten

Über die verschiedenen Leistungsstufen können Sie die Menge der abgegebenen Energie und damit die Zeitdauer festlegen, die (je nach Art und Menge) zum Erhitzen oder Aufwärmen unterschiedlicher Nahrungsmittel erforderlich ist. Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Leistung
HOCH	100 %	900 W
MITTEL (HOCH)	67 %	600 W
MITTEL	50 %	450 W
MITTEL (NIEDRIG)	33 %	300 W
AUFTAUEN	20 %	180 W
NIEDRIG	11 %	100 W

Die in Rezepten und dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen jeweils einer bestimmten Leistungsstufenangabe.

Bei Auswahl einer...	Wird die Garzeit...
Höheren Leistungsstufe	Verringert
Niedrigeren Leistungsstufe	Erhöht

Beenden/Unterbrechen der Zubereitung

Die Zubereitung kann zu jeder beliebigen Zeit beendet oder unterbrochen werden, z. B. aus den folgenden Gründen:

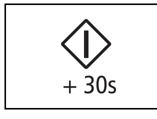
- ***Überprüfen der Nahrungsmittel***
- ***Wenden oder Umrühren der Nahrungsmittel***
- ***Ruhezeit***

Um die Zubereitung zu...	Vorgehensweise
Unterbrechen	Öffnen Sie die Gerätetür. Ergebnis: Die Zubereitung wird beendet. Wenn die Zubereitung fortgesetzt werden soll, schließen Sie die Tür wieder, und drücken Sie die **Starttaste** (⟐).
Beenden	Drücken Sie die **Stopptaste**. Ergebnis: Die Zubereitung wird beendet. Wenn die Zubereitungseinstellungen gelöscht werden sollen, drücken Sie erneut die **Stopptaste**.

Regulieren der Garzeit

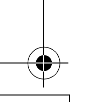
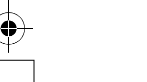
Sie können die Garzeit erhöhen, indem Sie für jeweils 30 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste* +30s *drücken.

- ***Überprüfen des Garzustands durch Öffnen der Herdtür zu einem beliebigen Zeitpunkt***
- ***verbleibende Garzeit verlängern.***



Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die **Starttaste** (⟐).

- Beispiel: Um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern, drücken Sie sechsmal die **Starttaste** (⟐).



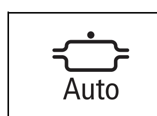

Automatisches Erhitzen



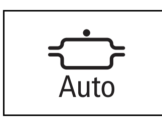
Es gibt fünf Funktionen zum automatischen Erhitzen (Auto) mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch Drehen des Drehrads können Sie die Portionsgröße angeben.

☛ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

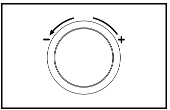
Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



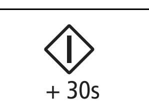
1. Drücken Sie die Taste **Automatisch erhitzen** (Auto).



2. Wählen Sie durch Drücken der Taste **Automatisch erhitzen** (Auto) die Art der zu erhitzenden Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.



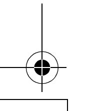
3. Durch Drehen des **Drehrads** können Sie die Portionsgröße angeben.



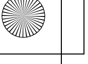
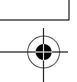
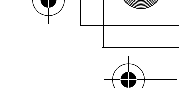
4. Drücken Sie die **Starttaste** (◇).
   Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer 0. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme zum automatischen Erhitzen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Die Programme Nr. 1 und 2 werden nur im Mikrowellenbetrieb ausgeführt.
Die Programme Nr. 3 und 4 werden im kombinierten Mikrowellen- und Grillbetrieb ausgeführt.
Programm Nr. 5 wird im kombinierten Mikrowellen- und Umluftbetrieb ausgeführt.

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1.	**Frisch-Gemüse**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Die Kartoffelstücke in eine Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 200 bis 250 g etwa 30 ml (2 EL) Wasser hinzugeben, bei 300 bis 450 g 45 ml (3 EL) und bei 500 bis 750 g 60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben. Nach dem Erhitzen umrühren. Bei größeren Mengen während des Erhitzens ein Mal umrühren.
2.	**Geschälte/ Gekochte Kartoffeln**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Kartoffeln zuerst schälen, waschen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Die Kartoffelstücke in eine Glasschüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 300 bis 450 g etwa 45 ml (3 EL) Wasser hinzugeben, bei 500 bis 750 g 60 ml (4 EL) Wasser hinzugeben.
3.	**Bratfisch**	200-300 g (1 Stück) 400-500 g (1-2 Stück) 600-700 g (2 Stück)	3 min.	Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den oberen Metallrost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
4.	**Hähnchenteile**	200-300 g (1 Stück) 400-500 g (2 Stück) 600-700 g (3 Stück)	2-3 min.	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit der Haut nach unten kreisförmig auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
5.	**Rinderbraten/ Lammbraten**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Den Rinder-/Lammbraten mit Öl beträufeln und würzen (nur Pfeffer; Salz sollte erst nach dem Braten zugegeben werden). Mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Für die Ruhezeit nach dem Braten sollte das Fleisch in Aluminiumfolie eingeschlagen werden.





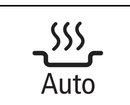
Automatisches Aufwärmen

DE

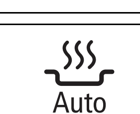
Es gibt vier Funktionen zum automatischen Aufwärmen ( ) mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch Drehen des Drehrads können Sie die Portionsgröße angeben.

☛ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

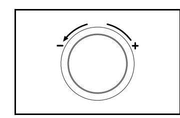
Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.



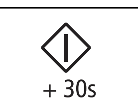
1. Drücken Sie die Taste **Automatisch aufwärmen** ( ).



2. Wählen Sie durch Drücken der Taste **Automatisch aufwärmen** ( ) die Art der aufzuwärmenden Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.



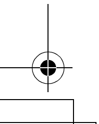
3. Durch Drehen des **Drehrads** können Sie die Portionsgröße angeben.



4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
   Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
   - ◆ Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer 0. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme zum automatischen Aufwärmen und Erhitzen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Die Programme Nr. 1 und 2 werden nur im Mikrowellenbetrieb ausgeführt.
Die Programme Nr. 3 und 4 werden im kombinierten Mikrowellen- und Umluftbetrieb ausgeführt.

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1.	**Fertiggericht/ Tellergericht** (gekühlt)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3min.	Die Nahrungsmittel auf einen Porzellanteller geben und mit einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu drei Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln).
2.	**Suppe, Sauce** (gekühlt)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3min.	Die Suppe/Sauce in einen tiefen Porzellanteller oder eine Schale geben und während des Aufwärmens mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Rühren Sie die Suppe bis zum Erklingen des Signaltons. (Der Betrieb des Mikrowellenherds wird erst beim Öffnen der Herdtür unterbrochen.). Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren.
3.	**Tiefkühlpizza**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Die tiefgefrorene Pizza (-18 °C) auf den oberen Rost legen oder, bei zwei gefrorenen Pizzas, eine auf den unteren und eine auf den oberen Rost legen.
4.	**Tiefgefrorene Brötchen**	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 min.	2 bis 6 tiefgefrorene Brötchen (-18 °C) können kreisförmig auf den niedrigen Rost gelegt werden. Bei 8 Brötchen sollten diese gleichmäßig auf dem hohen und dem niedrigen Rost verteilt werden. Dieses Programm eignet sich für kleine gefrorene Backwaren wie Brötchen, Ciabatta oder kleine Baguettes.



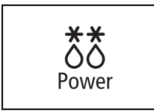

Schnelles Auftauen

Mit der Schnellauftaufunktion ( ) können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot, Kuchen und Obst auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

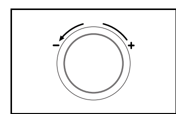
☛ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

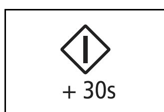
1. Drücken Sie die **Schnellauftautaste** ( ).



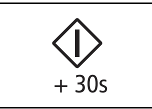
2. Wählen Sie durch Drücken der **Schnellauftautaste** ( ) die Art der aufzutauenden Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite.



3. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** das Gewicht der Nahrungsmittel aus.



4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
   Ergebnis:
   - Der Auftauvorgang wird gestartet.
   - Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.

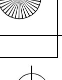
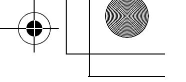


5. Drücken Sie die **Starttaste** ( ) erneut, um den Auftauvorgang zu beenden.
   Ergebnis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer 0. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

☛ Nahrungsmittel können auch manuell aufgetaut werden. Wählen Sie hierzu die Mikrowellenfunktion mit einer Leistungsstufe von 180 W aus. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Auftauen" auf Seite 24.

In der folgenden Tabelle sind die verschiedenen Programme für schnelles Auftauen mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial.
Legen Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch auf einen flachen Glasteller oder Porzellanteller, legen Sie Brot und Kuchen auf ein Stück Küchenpapier.

Nummer	Lebensmittel	Portionsgröße	Ruhezeit	Empfehlungen
1.	**Fleisch**	200-2000 g	20-90 min.	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet.
2.	**Geflügel**	200-2000 g	20-90 min.	Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet.
3.	**Fisch**	200-2000 g	20-60 min.	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet.
4.	**Brot/Kuchen**	125-1000 g	10-60 min.	Das Brot horizontal auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Kuchen auf einen Keramikteller legen und ggf. bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Herds wird beim Öffnen der Herdtür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig in den Mikrowellenherd legen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteiggebäck. Es kann nicht für Mürbeteiggebäck, Obstkuchen, Sahnetorten oder Kuchen mit Schokoladenglasur verwendet werden.
5.	**Obst**	100-600 g	5-20 min.	Verteilen Sie die Früchte gleichmäßig auf einem flachen Glasteller. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten.

Backunterlage (CE109MT, CE109MTST)

DE

Wenn Nahrungsmittel wie Gebäck oder Pizza in einem Mikrowellenherd mit Grill-/Umluftfunktion zubereitet werden, sind Sie normalerweise am Boden nicht richtig durchgebacken. Mit der Backunterlage von Samsung können solche Lebensmittel knusprig gebacken werden.

Die Backunterlage kann auch für Schinken, Eier, Würstchen usw. verwendet werden.

☛ Heizen Sie die Backunterlage vor dem Backen 3 bis 5 Minuten lang im Kombinationsmodus vor:
- Kombination von Umluft- (250 °C) und Mikrowellenbetrieb (600 W Leistung) oder
- Kombination von Grill- und Mikrowellenbetrieb (600 W Leistung)

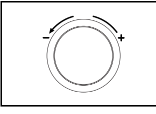
1. Heizen Sie die Backunterlage wie oben beschrieben vor.
   - Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, da die Backunterlage sehr heiß wird.
2. Wenn Sie Lebensmittel wie Schinken oder Eier braten, bestreichen Sie die Backunterlage mit Öl, um eine ansprechende Bräunung zu erzielen.
3. Legen Sie die Nahrungsmittel auf die Backunterlage.
   - Stellen Sie keine Gefäße auf die Backunterlage, die nicht hitzebeständig sind (z. B. Plastikschüsseln).
4. Stellen Sie die Backunterlage auf den Drehteller oder den unteren Rost des Mikrowellenherds.
   - Stellen Sie sie nie ohne den Drehteller in den Herd.



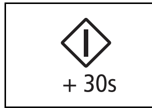
5. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle+Grill** ( ).



6. Stellen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der Taste **Mikrowelle+Grill** ( ) ein.

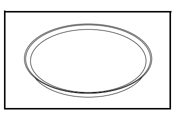


7. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit aus.



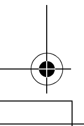
8. Drücken Sie die **Starttaste +30s**.
   Ergebnis: Die Lebensmittel werden zubereitet.
   ◆ Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer 0. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

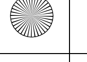
So reinigen Sie die Backunterlage

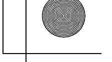
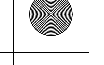


Die Backunterlage wird am besten mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt. Spülen Sie sie nach dem Reinigen mit sauberem Wasser ab. Verwenden Sie keine Bürste und keinen rauen Schwamm, da sonst die Oberfläche beschädigt wird.

☛ Die Backunterlage besitzt eine Teflonbeschichtung, die durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt werden kann.
- Schneiden Sie niemals Nahrungsmittel auf der Backunterlage. Nehmen Sie sie vor dem Schneiden von der Unterlage.
- Wenden Sie Nahrungsmittel möglichst mit einem Rührstab aus Holz oder Kunststoff.



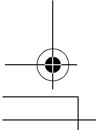
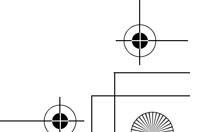



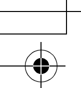
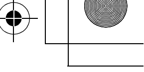
Einstellungen für die Backunterlage (CE109MT, CE109MTST)

EN

Die Backunterlage sollte direkt auf dem Drehteller vorgeheizt werden.
Heizen Sie die Backunterlage mit 600 W und der Grillfunktion vor, und richten Sie sich nach den in der Tabelle angegebenen Garzeiten und Anweisungen.

Lebensmittel	MENGE	VORHEIZZEIT (MIN)	ZUBEREITUNGSMETHODE	GARZEIT (MIN)	EMPFEHLUNGEN
Schinken	4-6 Scheiben (80 g)	3	600 W + Grill	3-4	Die Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.
Gegrillte Tomaten	200 g	3	300 W + Grill	3-4	Die Backunterlage vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisformig auf der Backunterlage anordnen und diese auf den hohen Rost stellen.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Grill	3 ½-4 ½	Schlagen Sie 3 Eier, geben Sie 2 El Milch, Kräuter und Gewürze hinzu. Schneiden Sie eine Tomate in Würfel. Die Backunterlage vorheizen, die Tomatenstücke darauf legen, und die geschlagenen Eier sowie 50 g geriebenen Käse gleichmäßig unterrühren. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.
Gegrilltes Gemüse	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8	Die Backunterlage vorheizen und mit 1 Esslöffel Öl bestreichen. Frisch geschnittenes Gemüse auf die Backunterlage legen, z. B. Paprikastücke, Zwiebeln, Zucchinischeiben und Pilze. Die Backunterlage auf den oberen Rost stellen.
Tiefgefrorene Mini-Frühlingsrollen (belegt)	250 g	2-3	1. Stufe: 300 W + 250 ° C 2. Stufe: Nur Grill	1. Stufe: 6-7 2. Stufe: 5-6	Die Backunterlage vorheizen. Die Frühlingsrollen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den unteren Rost stellen.
Tiefgekühlte Pizza	300-400 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Die Backunterlage vorheizen. Die tiefgefrorene Pizza auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.
Tiefgefrorene Baguettes (tiefgefroren)	250 g	3-4	300 W + 200 ° C	10-12	Die Backunterlage vorheizen. Legen Sie darauf zwei belegte Baguettes (z.B. Gemüse, Schinken oder Käse). Die Backunterlage auf den unteren Rost stellen.
Chicken Nuggets (tiefgefroren)	250 g	4	600 W + Grill	6-7	Die Backunterlage vorheizen. Unterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den oberen Rost stellen. Nach 4 bis 5 Minuten wenden.

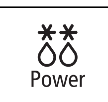
DE

Zubereiten in mehreren Schritten

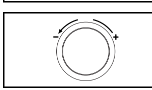
Der Mikrowellenherd kann so programmiert werden, dass Nahrungsmittel in bis zu drei Schritten erhitzt werden. (Die Modi „Umluft“, „Mikrowelle+Umluft“ und „Schnelles Vorheizen“ können beim mehrstufigen Erhitzen nicht verwendet werden.) Beispiel: Sie möchten Tiefgefrorenes schnell auftauen und anschließend erhitzen, ohne dabei den Mikrowellenherd nach jedem Schritt neu einschalten zu müssen. So bereiten Sie beispielsweise ein Tiefkühlhähnchen von 1,8 kg in drei Schritten zu:

- ***Auftauen***
- ***Erhitzen: 30 Minuten mit Mikrowellen***
- ***Grillen: 15 Minuten***

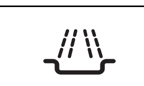
☛ Der erste Schritt muss aus dem Auftauen bestehen. Der Kombi- und Grillmodus können jeweils nur einmal während der übrigen Schritte verwendet werden. Die Mikrowellenfunktion kann jedoch zweimal (mit zwei unterschiedlichen Leistungsstufen) verwendet werden.



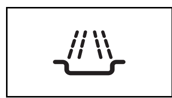
1. Drücken Sie die **Schnellauftautaste** ( ).



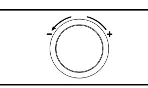
2. Wählen Sie durch Drücken der **Schnellauftautaste** ( ) die Art der aufzutauenden Nahrungsmittel aus.



3. Stellen Sie mit Hilfe des **Drehrads** das gewünschte Gewicht ein (im Beispiel 1800 g).



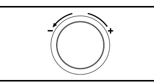
4. Drücken Sie die **Mikrowellentaste** ( ).



5. Stellen Sie durch Drücken der **Mikrowellentaste** ( ) die gewünschte Leistungsstufe ein. (450 W im vorliegenden Beispiel).

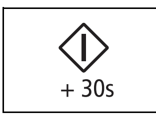


6. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit aus. (30 Minuten im vorliegenden Beispiel).



7. Drücken Sie die **Grilltaste** ( ).

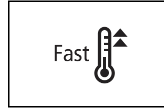
8. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit aus. (15 Minuten im vorliegenden Beispiel).



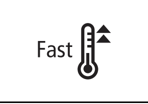
9. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
   Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer 0. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

Schnelles Vorheizen

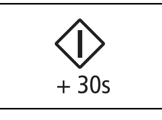
Beim Kochen mit Umluft sollten Sie den Mikrowellenherd auf die gewünschte Temperatur vorheizen, bevor Sie die Nahrungsmittel hineinstellen.
Wenn der Mikrowellenherd die entsprechende Temperatur erreicht hat, wird sie etwa 10 Minuten lang gehalten. Danach schaltet sich der Herd selbsttätig ab.
Vergewissern Sie sich, dass sich das Heizelement in der richtigen Position für die gewünschte Zubereitungsart befindet.



1. Drücken Sie die Taste **Schnell vorheizen** ( ).
   Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:
   250 °C (Temperatur)



2. Drücken Sie ggf. mehrmals die Taste **Schnell vorheizen** ( ), um die Temperatur einzustellen.



3. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
   Ergebnis: Der Mikrowellenherd wird auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt.
   - Angezeigt werden 8 Sekunden für die gewählte Betriebsart und 2 Sekunden für die eingestellte Temperatur in der Folge.
     Z. B.: Schnelles Vorheizen mit 200 °C



(8 Sekunden angezeigt)

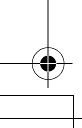
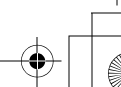


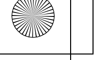
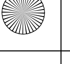
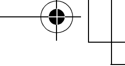
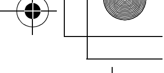
(2 Sekunden angezeigt)

   - Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen sechs Signaltöne, und die Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.
   - Nach Ablauf der 10 Minuten erklingen vier Signaltöne, und der Heizvorgang wird abgebrochen.

✉ Wenn die Temperatur im Garraum den eingestellten Wert erreicht hat, erklingen sechs Signaltöne, und die eingestellte Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.

✉ Drücken Sie zum Anzeigen der aktuellen Herdtemperatur einmal die Taste **Schnell vorheizen** ( ).

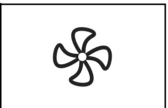





Zubereiten mit Umluft

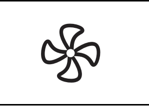
Im Umluftmodus können Sie Nahrungsmittel so zubereiten wie in einem herkömmlichen Backofen. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können aus acht voreingestellten Stufen eine Temperatur zwischen 40 und 250 °C auswählen. Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

☛ Informationen zum schnellen Vorheizen des Mikrowellenherds finden Sie auf Seite 14.
- Verwenden Sie zum Berühren der Gefäße im Mikrowellenherd stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Durch Verwenden des niedrigen Rosts wird das Grillergebnis verbessert und eine intensivere Bräunung erzielt.

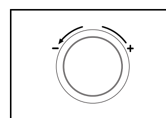
Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement sich in horizontaler Position befindet und der Drehteller ordnungsgemäß aufliegt. Öffnen Sie die Herdtür, und stellen Sie das Gefäß auf den niedrigen Rost. Stellen Sie diesen auf den Drehteller.



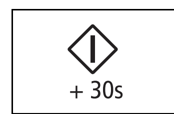
1. Drücken Sie die **Umlufttaste** ( ).
Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:
(Umluftmodus)
250 °C (Temperatur)



2. Drücken Sie ggf. mehrmals die **Umlufttaste** ( ), um die Temperatur einzustellen.
(Temperatur: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit aus.



4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
- ◆ Angezeigt werden 8 Sekunden für die eingestellte Kochzeit und 2 Sekunden für die eingestellte Temperatur in der Folge.
  Z. B.: 30 Minuten lang Kochen bei 200 °C



(8 Sekunden angezeigt)



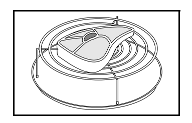
(2 Sekunden angezeigt)

- ◆ Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer 0. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

✉ Drücken Sie zum Anzeigen der aktuellen Herdtemperatur einmal die Taste **Schnell vorheizen** (Fast).

Grillen

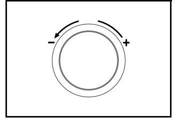
Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne Einsatz von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.
- ***Verwenden Sie zum Berühren der Gefäße im Mikrowellenherd stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.***
- ***Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.***



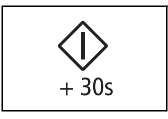
1. Öffnen Sie die Herdtür, und legen Sie das Grillgut auf den Rost.



2. Drücken Sie die **Grilltaste** ( ).
Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:
(Grillmodus)
- Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.



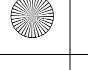
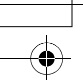
3. Stellen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Grillzeit ein.
- Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.



4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
Ergebnis: Die Nahrungsmittel werden gegrillt.
- ◆ Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer 0. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

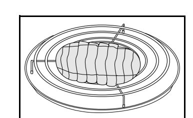




Auswahl des Zubehörs

DE



Für die herkömmliche Zubereitung von Nahrungsmitteln mit Umluft wird Kochgeschirr benötigt. Verwenden Sie jedoch nur Kochgeschirr, das Sie auch in einem normalen Herd benutzen. Mikrowellengeeignetes Geschirr ist normalerweise für die Zubereitung mit Umluft nicht zu empfehlen. Verwenden Sie keine Plastikgefäße und -behältnisse, Pappbecher, Tücher usw. Verwenden Sie bei einem kombinierten Zubereitungsmodus (Mikrowelle und Grill oder Umluft) nur Gefäße, die sowohl mikrowellengeeignet als auch hitzebeständig sind. Durch die Verwendung von Kochgeschirr oder Geschirr aus Metall wird der Mikrowellenherd unter Umständen beschädigt.

☛ Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 19.

Kombinierte Mikrowellen- und Grillfunktion

Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.
Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellenherd STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind.
Durch Verwenden des hohen Rosts wird das Grillergebnis verbessert.

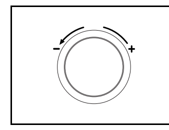
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den entsprechenden Rost. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.



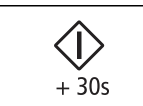
1. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle+Grill** ( ).
Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:
(Kombinierte Mikrowellen- und Grillfunktion)
600 W (Ausgangsleistung)



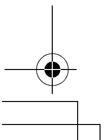
2. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drücken der Taste **Mikrowelle+Grill** ( ) ein, bis die entsprechende Geräteleistung angezeigt wird (300-600 W).
   - Die Grilltemperatur kann nicht reguliert werden.

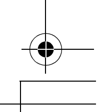


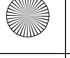
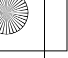
3. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit aus.
   - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

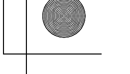


4. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
Ergebnis:
   - Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer 0. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.









Kombinierte Mikrowellen- und Umluftfunktion

DE

Im Kombinationsmodus erfolgt die Zubereitung im Mikrowellenbetrieb und mit Umluft. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich, da der Mikrowellenbetrieb sofort einsetzt.
In diesem Kombinationsmodus können zahlreiche Nahrungsmittel zubereitet werden, u. a.:

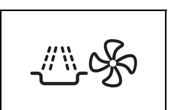
- ***Fleisch und Geflügel***
- ***Pasteten und Kuchen***
- ***Eier- und Käsegerichte***

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

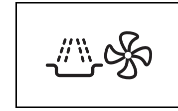
Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Mikrowellenherd STETS Topflappen, da sie sehr heiß sind.

Durch Verwenden des niedrigen Rosts wird das Grillergebnis verbessert und eine intensivere Bräunung erzielt.

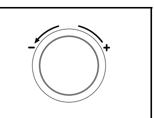
Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Drehteller oder zunächst auf den niedrigen Rost, der dann auf den Drehteller gestellt wird. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement muss sich in horizontaler Position befinden.



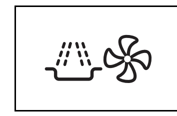
1. Drücken Sie die Taste **Mikrowelle+Umluft** ( ).
   Ergebnis: Es wird Folgendes angezeigt:
   - (Kombinierte Mikrowellen- und Umluftfunktion)
   - 600 W (Ausgangsleistung: Wechselt nach 2 Sekunden zum folgenden Temperaturmodus)
   - 250 °C (Temperatur)



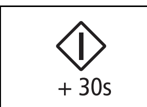
2. Stellen Sie durch Drücken der Taste **Mikrowelle+Umluft** ( ) die Temperatur ein.
   (Temperatur: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Wählen Sie mit Hilfe des **Drehrads** die gewünschte Garzeit aus.
   - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.



4. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, indem Sie die Taste **Mikrowelle+Umluft** ( ) drücken, bis die entsprechende Geräteleistung angezeigt wird.
   (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Drücken Sie die **Starttaste** ( ).
   Ergebnis:
   - ◆ Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
   - ◆ Der Mikrowellenherd wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet.
   - ◆ Angezeigt werden 8 Sekunden für die eingestellte Kochzeit und 2 Sekunden für die eingestellte Temperatur in der Folge.
     Z. B.: 30 Minuten lang Kochen bei 200 °C



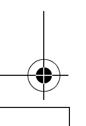
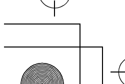
(8 Sekunden angezeigt)

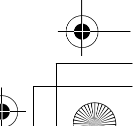


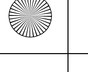
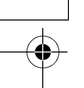
(2 Sekunden angezeigt)

   - ◆ Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. In der Anzeige blinkt vier Mal die Ziffer 0. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

✉ Drücken Sie zum Anzeigen der aktuellen Herdtemperatur einmal die Taste **Schnell vorheizen** ( ).

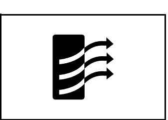


Geruchsbeseitigung

DE

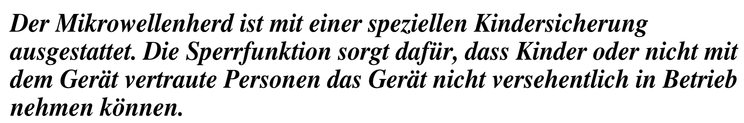
Verwenden Sie diese Funktion nach dem Zubereiten von geruchsintensiven Gerichten oder nach starker Rauchentwicklung im Herdinneren.
Reinigen Sie zunächst den Herdinnenraum.



Drücken Sie anschließend die Taste **Geruchsbeseitigung**. Es erklingen vier Signaltöne.



- Als Zeitraum für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt.
- Sie können den Zeitraum für die **Geruchsbeseitigung** durch Drücken der Taste +30s ändern.
- Der maximale Zeitraum liegt bei 60 Minuten.

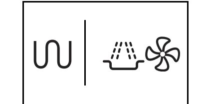


Sicherheitssperre des Mikrowellenherds

Der Mikrowellenherd ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.
Die Sperre kann jederzeit aktiviert werden.



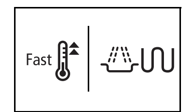
1. Drücken Sie gleichzeitig die **Grilltaste** ( ) und die Taste **Mikrowelle+Umluft** ( ), und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt.
   Ergebnis:
   - Das Gerät ist gesperrt.
   - Es wird **L** (Sperre) angezeigt.



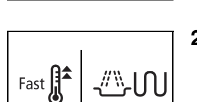
2. Drücken Sie zum Entsperren des Geräts erneut die **Grilltaste** ( ) und die Taste **Mikrowelle+Umluft** ( ), und halten Sie sie wieder ca. 3 Sekunden lang gedrückt.
   Ergebnis: Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

Ausschalten der Signaltöne

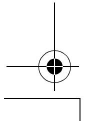
Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.-

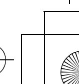
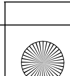


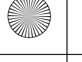
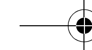
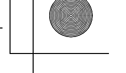
1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten **Schnell vorheizen** ( ) und **Mikrowelle+Grill** ( ), und halten Sie sie etwa eine Sekunde lang gedrückt.
   Ergebnis: Nach Beendigung einer Funktion erklingen keine Signaltöne.



2. Drücken Sie zum erneuten Einschalten der Signaltöne wieder gleichzeitig die Tasten **Schnell vorheizen** ( ) und **Mikrowelle+Grill** ( ), und halten Sie sie etwa eine Sekunde lang gedrückt.
   Ergebnis: Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.





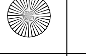
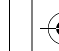
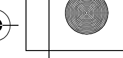
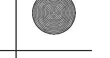
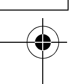
Informationen zum Geschirr

Die Zubereitung von Speisen im Mikrowellenherd ist nur dann möglich, wenn die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne von dem verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden. Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Geschirr, das als mikrowellengeeignet bezeichnet wird, kann problemlos verwendet werden.
In der folgenden Tabelle werden verschiedene Arten von Geschirr sowie Erläuterungen zur Verwendung des Geschirrs in einem Mikrowellenherd aufgeführt.

Geschirr	Mikrowellengeeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage	✓	Nicht länger als 8 Minuten vorheizen.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbehälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Zeitungen	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall		
• Geschirr	✗	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
• Gefrierbeutelverschlüsse	✗	
Papier		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Funkenbildung führen.
Kunststoff		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	✓	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfehlenswert
✓✗: Mit Vorsicht
✗ : Nicht sicher



Zubereitungshinweise

DE

MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert.
Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

ZUBEREITUNG

Mikrowellengeeignetes Geschirr:
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glass, Porzellan und Plastik sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

Für die Zubereitung im Mikrowellenherd geeignete Nahrungsmittel:
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für die Zubereitung im Mikrowellenherd. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding, Eingemachtes und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellenherd zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So kann beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit Tipps, Vorgehensweise und Hinweisen).

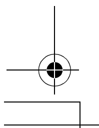
Abdecken während der Zubereitung
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während der Zubereitung abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Nahrungsmittel können auf verschiedene Weise abgedeckt werden: beispielsweise mit einem Porzellanteller, einer Plastikhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

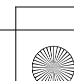
Ruhezeit
Nach der Zubereitung ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.

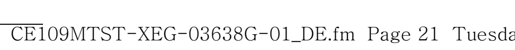
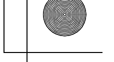
Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum.
Rühren Sie das Gemüse zwei Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse abgedeckt ruhen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Spinat	150 g	600 W	5-6	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300 g	600 W	8-9	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300 g	600 W	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300 g	600 W	7½-8½	2-3	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (Möhren/Erbsen/ Mais)	300 g	600 W	7-8	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.
Mischgemüse (chinesisch)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.



Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

Reis: Geben Sie den Reis in eine große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel. Das Volumen von Reis verdoppelt sich bei der Zubereitung. Abgedeckt erhitzen.
Rühren Sie den Reis nach Ablauf der Garzeit aber vor der Ruhezeit um, und geben Sie Salz, Kräuter oder Butter hinzu.
Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

Nudeln: Geben Sie die Nudeln in eine große feuerfeste Glasschüssel. Geben Sie etwas Salz in das Kochwasser, und rühren Sie die Nudeln dann gut um. Ohne Abdeckung erhitzen.
Rühren Sie zeitweise während des Garens und nach dem Garen um. Lassen Sie die Nudeln abgedeckt ruhen, und gießen Sie dann das Wasser ab.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250 g	900 W	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Reismischung (Reis + Getreide)	250 g	900 W	17-18	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250 g	900 W	10-11	5	1 l heißes Wasser hinzugeben.

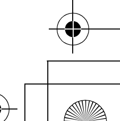
Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

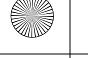
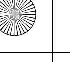
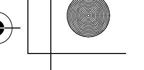
Geben Sie das Gemüse in eine geeignete feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel. Geben Sie bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzu, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Wählen Sie die Mindestzeit zum Garen des Gemüses aus (siehe Tabelle). Garen Sie das Gemüse anschließend im gewünschten Zeitraum. Rühren Sie ein Mal während des Garens und ein Mal nach dem Garen um. Geben Sie nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzu. Lassen Sie das Gemüse 3 Minuten lang abgedeckt ruhen.

Hinweis: Schneiden Sie das frische Gemüse in gleich große Stücke. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellenherds (900 W) gegart werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Gleich große Röschen abschneiden. Stiele in die Mitte legen.
Rosenkohl	250 g	6-6½	3	60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben.
Möhren	250 g	4½-5	3	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Stiele in die Mitte legen.
Zucchini	250 g	4-4½	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Scheiben bissfest kochen.
Auberginen	250 g	3½-4	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
Lauch	250 g	4-4½	3	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.
Pilze	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Die Pilze mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250 g	5-5½	3	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.
Paprika	250 g	4½-5	3	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel zerteilen.
Kohlrabi	250 g	5½-6	3	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.

Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

DE

AUFWÄRMEN

Im Mikrowellenherd können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf dem Herd oder im Ofen benötigt wird. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel. Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Nahrungsmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

Portionierung und Abdeckung

Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

Leistungsstufen und Umrühren

Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.
Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen.
Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sehr schnell erhitzt werden (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellenherd. Es empfiehlt sich, einen Plastiklöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

Aufwärm- und Ruhezeit

Beim erstmaligen Aufwärmen von bestimmten Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

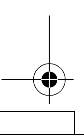
AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Mikrowellenherds IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, beim und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

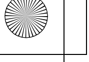
AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

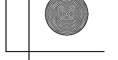
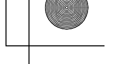
BABYNAHRUNG:
Geben Sie die Babynahrung in einen tiefen Porzellanteller. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Rühren Sie die Nahrung nach dem Aufwärmen um. Lassen Sie sie 2 bis 3 Minuten ruhen, bevor Sie das Baby damit füttern. Rühren Sie sie erneut um, und prüfen Sie die Temperatur. Empfohlene Temperatur: zwischen 30 und 40 °C.
BABYMILCH:
Füllen Sie die Milch in eine sterilisierte Glasflasche. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Schütteln Sie die Flasche vor der Ruhezeit und dann nochmals, bevor Sie sie dem Baby geben. Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und -milch, bevor Sie das Baby damit füttern. Empfohlene Temperatur: ca. 37°C.

HINWEIS:
Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.







Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

Aufwärmen von Babynahrung und -milch

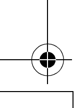
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer	Ruhezeit (min)	Anleitung
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600 W	30 s	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach Ablauf der Kochzeit umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600 W	20 s	2-3	Den Brei in einen Porzellanteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach Ablauf der Kochzeit umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.
Babymilch	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. bis 1 min. 10 s	2-3	Die Milch gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Die Flasche gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.

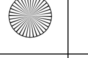
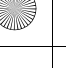
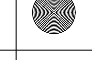
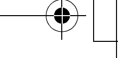
Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Lebensmittel	Portionsgröße	Leistung	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	150 ml (1 Tasse) 300 ml (2 Tassen) 450 ml (3 Tassen) 600 ml (4 Tassen)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Die Flüssigkeit in eine Tasse füllen und zum Erhitzen nicht abdecken. Eine Tasse in die Mitte des Drehtellers, zwei Tassen nebeneinander oder 3 Tassen im Kreis stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellenherd stehen lassen und gut umrühren.
Suppe (gekühlt)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Die Suppe in einen tiefen Porzellanteller oder eine tiefe Porzellanschüssel füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.
Eintopf (gekühlt)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Den Eintopf in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	3½-4½	3	Die Nudeln (z. B. Spagetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600 W	4-5	3	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Porzellanteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.
Tellergericht (gekühlt)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Porzellanteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.
Käsefondue servierfertig (gekühlt)	400 g	600 W	6-7	1-2	Das servierfertige Käsefondue in eine geeignete feuerfeste Glasschüssel mit Deckel füllen. Während und nach dem Aufwärmen mehrmals umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren.







Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

DE

AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Nahrungsmittel auf einen Teller ohne Abdeckung. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können Sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

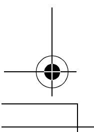
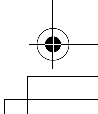
Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren. Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

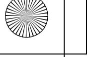
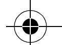
Hinweis: Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

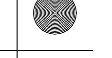
Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von –18 bis –20 °C aufweisen.

Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

Lebensmittel	Portionsgröße	Dauer (min)	Ruhezeit (min)	Anleitung
Fleisch				
Hackfleisch	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Das Fleisch auf einen flachen Porzellanteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Schweinesteaks	250 g	7-8		
Geflügel				
Hähnchenteile	500 g (2 Stück)	14-15	15-60	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Porzellanteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzes Hähnchen	1200 g	32-34		
Fisch				
Fischfilets	200 g	6-7	10-25	Den tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Porzellantellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Ganzer Fisch	400 g	11-13		
Obst				
Beeren	300 g	6-7	5-10	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.
Brot				
Brötchen (pro Stück ca. 50 g)	2 Stück 4 Stück	1-1½ 2½-3	5-20	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden.
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
Roggen- und Weizenbrot	500 g	7-9		



Zubereitungshinweise (Fortsetzung)




GRILLEN

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 4 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

Zum Grillen geeignetes Geschirr:
Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:
Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

WICHTIGER HINWEIS:
Bei Arbeit im reinen Grillbetrieb beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

MIKROWELLE + GRILL

Bei diesem Zubereitungsmodus wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung:
600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

Geschirr für die Zubereitung mit Mikrowelle + Grill
Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Plastikgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

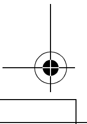
Für die Zubereitung im Kombinationsmodus Mikrowelle + Grill geeignete Nahrungsmittel:
Für die Zubereitung im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Zubereitungszeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

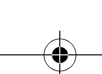
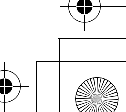
WICHTIGER HINWEIS:
Bei Arbeit im reinen Kombinationsbetrieb (Mikrowelle + Grill) beachten Sie, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben. Andernfalls müssen sie direkt auf den Drehteller gelegt werden. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle.
Die Nahrungsmittel müssen umgedreht werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

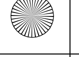
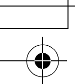
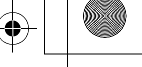
Richtlinien für das Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite - Dauer (min)	2. Seite - Dauer (min)	Anleitung
Toast	(4 Stück) (je 25 g)	Nur Grill	2-3	1-2	Die Scheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.
Gegrillte Tomaten	400 g (2 Stück)	300 W + Grill	5-6	-	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache feuerfeste Glasform legen. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Tomaten-Käse-Toast	(4 Stück) (300 g)	300 W + Grill	4½-5½	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben)	(4 Stück) (500 g)	300 W + Grill	6-7	-	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Gebackene Kartoffeln	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen.
Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt)	450 g	450 W + Grill	8-10	-	Das Gratin in eine kleine feuerfeste Glasform geben. Die Glasform auf den hohen Rost stellen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.



Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite - Dauer (min)	2. Seite - Dauer (min)	Anleitung
Backäpfel	2 Äpfel (ca. 400 g)	300 W + Grill	6½-7½	-	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, feuerfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.
Hähnchenteile	500 g (2 Stück)	300 W + Grill	9-10	7-8	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Rindersteaks (Medium)	400 g (2 Stück)	Nur Grill	10-14	8-12	Die Rindersteaks mit Öl einpinseln. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	5-6	5½-6½	Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.

UMLUFT

Bei der Zubereitung mit Umluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Herd.
Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann.

Geschirr für die Zubereitung mit Umluft:
Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Umluftherd verwenden, können benutzt werden.

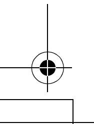
Für die Zubereitung mit Umluft geeignete Nahrungsmittel:
Plätzchen, Brötchen und Kuchen können in diesem Modus zubereitet werden, ebenso Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

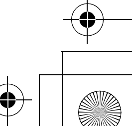
MIKROWELLE + UMLUFT

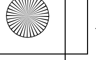
Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Zubereitungszeit, und die Nahrungsmittel erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche.
Beim Garen mit Umluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Nahrungsmittel in einem Herd mit heißer Luft gegart werden, die ein an der hinteren Wand des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

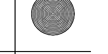
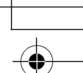
Geschirr für die Zubereitung mit Mikrowelle + Umluft:
Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „MIKROWELLE + GRILL“ beschrieben.

Für die Zubereitung mit Mikrowelle + Umluft geeignete Nahrungsmittel:
Fleisch und Geflügel sowie Kasserollen und Gratins, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.







Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

DE

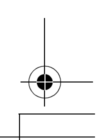
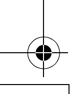
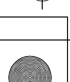
Richtlinien für das Garen von frischen und tiefgefrorenen Nahrungsmitteln mit Umluft

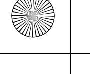
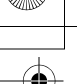
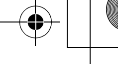
Heizen Sie den Herd mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für den Umluftbetrieb vor.

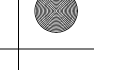
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung mit Umluft.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite - Dauer (min)	2. Seite - Dauer (min)	Anleitung
PIZZA Tiefkühlpizza (gebacken)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	Die Pizza auf den hohen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.
NUDELN Tiefgefrorene Lasagne	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Die Nudeln in eine geeignete feuerfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für Mikrowellenherd und Ofenhitze geeignet ist). Das tiefgefrorenes Nudelgratin auf den niedrigen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
FLEISCH Rind/Lamm (Medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.
Brathähnchen	1000-1100 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Nach der Zubereitung 5 Minuten lang ruhen lassen.

Frische Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	1. Seite - Dauer (min)	2. Seite - Dauer (min)	Anleitung
BROT Frische Brötchen (Frischteig)	4 Stück (200 g)	Nur 200 °C	12-14	-	Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen! Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken)	200 g (1 Stück)	180 W + 220 °C	8-9	-	Das gekühlte Baguette auf Backpapier auf den unteren Rost legen. Nach der Zubereitung 2-3 Minuten ruhen lassen.
KUCHEN Apfelkuchen (Frischteig)	500 g	Nur 200 °C	35-40	-	Den Frischteig in eine kleine runde schwarze Metallbackform (Durchmesser 18 cm) geben. Mit Apfelscheiben belegen. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen.
Mini-Muffins (Frischteig)	12 x 30 g (350-400 g)	Nur 220 °C	35-40	-	Den Teig gleichmäßig in eine Muffin-Form aus Papier geben. Die Form auf den unteren Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.
Kekse (Frischteig)	100-150 g	Nur 200 °C	10-12	-	Ofen mit dem runden Backblech vorheizen. Kekse auf das Blech legen. Das Blech auf den unteren Rost stellen.
Tiefgefrorener Kuchen	1000 g	180 W +180 °C	18-20	-	Das tiefgefrorene Baguette auf den niedrigen Rost legen. Lassen Sie die Kartoffeln nach der Zubereitung 15 bis 20 Minuten lang ruhen.



Zubereitungshinweise (Fortsetzung)

DE

SPEZIELLE TIPPS

BUTTER ZERLASSEN
50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Die Butter bei 900 W 30 bis 40 Sekunden lang erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

SCHOKOLADE ZERLASSEN
100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben.
Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN
20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig bei 300 W 20 bis 30 Sekunden lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

GELATINE AUFLÖSEN
Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines feuerfestes Glasgefäß geben.
Die Gelatine bei 300 Watt 1 Minute lang erhitzen.
Die aufgelöste Gelatine umrühren.

GLASUR/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)
Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Die Glasur in einer feuerfesten Glasschüssel ohne Abdeckung bei 900 W 3½ bis 4½ Minuten lang erhitzen, bis die Glasur oder der Zuckerguss klar ist. Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

MARMELADE KOCHEN
600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große feuerfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Das Obst abgedeckt bei 900 W 10 bis 12 Minuten lang erhitzen.
Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN
Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große feuerfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Den Pudding abgedeckt bei 900 W 6½ bis 7½ Minuten lang kochen. Während des Kochvorgangs mehrmals umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN
30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Porzellanteller verteilen. Die Mandeln bei 600 W 3½ bis 4½ Minuten lang rösten und dabei mehrmals wenden. Die Mandeln 2-3 Minuten lang im Mikrowellenherd ruhen lassen. Das Glasgefäß nur mit Ofenhandschuhen entnehmen!

Mikrowellenherd reinigen

Folgende Teile des Mikrowellenherds sollten regelmäßig gereinigt werden, um die Ansammlung von Fettspritzern und anderen Nahrungsmittelresten zu vermeiden:

- ***Innen- und Außenflächen***
- ***Herdtür und Türdichtungen***
- ***Drehteller und Drehringe***

☛ Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Tür ordnungsgemäß schließt.

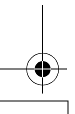
☛ Wenn der Mikrowellenherd nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus und verursacht Gefahren.

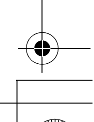
1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie sie anschließend feucht ab, und lassen Sie sie trocknen.
2. Entfernen Sie Spritzer oder Flecken an den Innenflächen oder auf dem Drehring mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie sie anschließend feucht ab, und lassen Sie sie trocknen.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Nahrungsmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft auf den Drehteller, und erhitzen Sie das Gerät 10 Minuten bei maximaler Leistung.
4. Waschen Sie den spülmaschinengeeigneten Teller bei Bedarf.

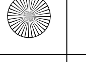
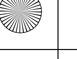
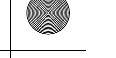
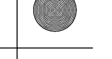
Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit Folgendes vermieden wird:
- Ansammeln von Nahrungsmittelresten oder Schmutzpartikeln
- Herdtür kann nicht mehr richtig geschlossen werden.

Säubern Sie den Garraum des Mikrowellenherds unmittelbar nach jeder Verwendung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie den Mikrowellenherd jedoch zuerst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Aus den Betriebsanleitungen zu Kochfeldern, -platten und Herden geht hervor, dass kein Dampfreiniger verwendet werden darf.





DE

Mikrowellenherd lagern und reparieren



Bei der Lagerung oder Reparatur des Mikrowellenherds sollten einige Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.
Der Mikrowellenherd darf nicht verwendet werden, wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind:

- ***Beschädigte Scharniere***
- ***Verschlissene Dichtungen***
- ***Verbogenes oder verbeultes Gehäuse***

Reparaturen sollten nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

☛ Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Mikrowellenherds. Wenn der Mikrowellenherd Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.

✉ Wenn Sie den Mikrowellenherd zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie ihn an einem trockenen, staubfreien Ort.

- **Grund:** Staub und Feuchtigkeit wirken sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Mikrowellenherds aus.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu optimieren. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Eingangsspannung und Frequenz	230 V - 50 Hz AC
Leistungsaufnahme	
Maximale Leistung	2700 W
Mikrowellenherd	1400 W
Grill (Heizelement)	1250 W
Umluft (Heizelement)	2050 W Max.
Ausgangsleistung	100 W / 900 W - 6 Stufen (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Abmessungen (B x T x H)	
Gehäuse	517 x 495 x 310 mm
Garraum	352 x 348 x 235 mm
Fassungsvermögen	0,028 Kubikmeter
Gewicht	
Netto	Ca. 18,5 kg

Deutsch



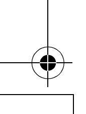
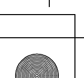
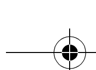
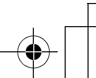

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

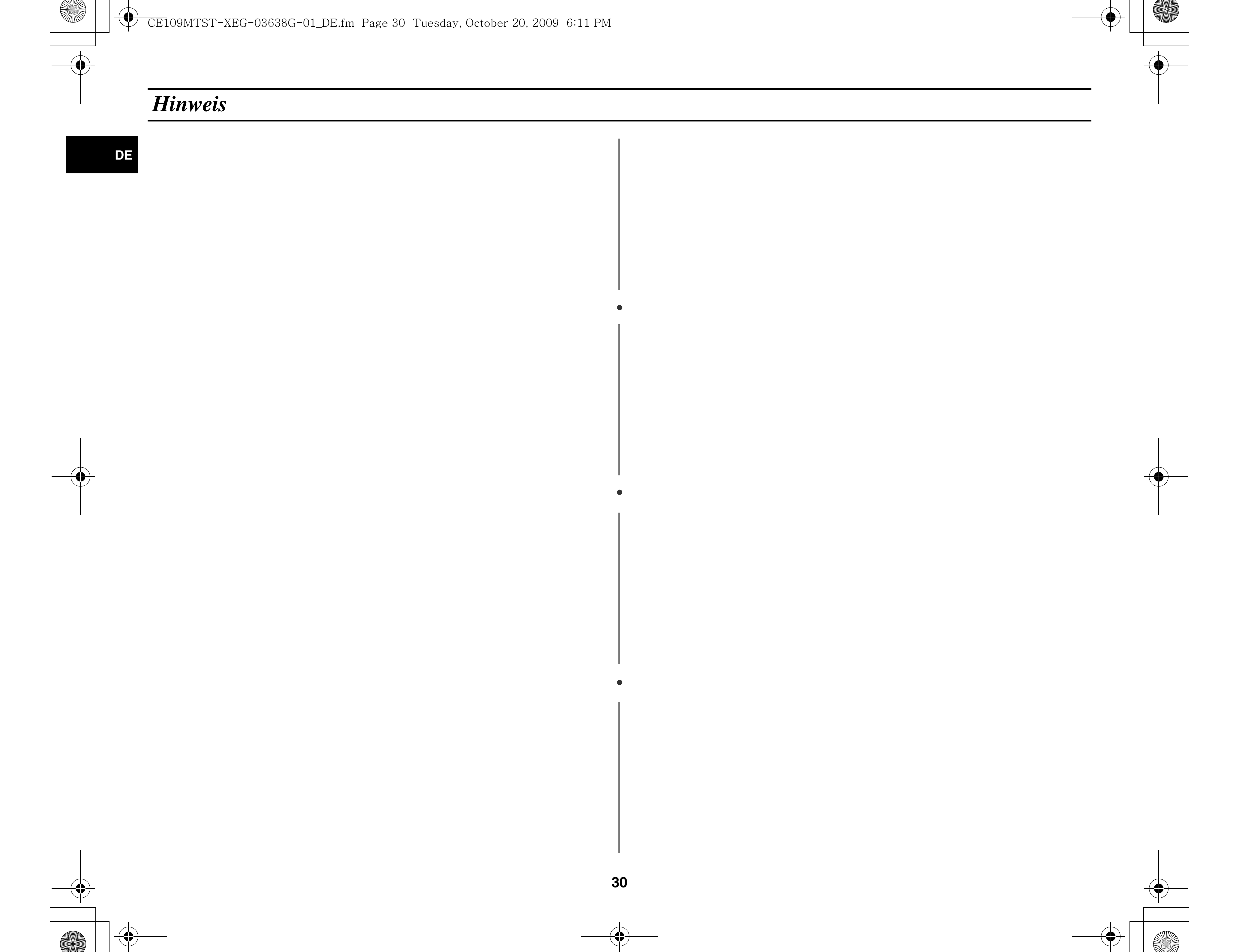
Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

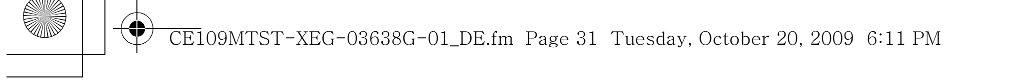
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

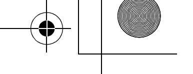





Hinweis

DE

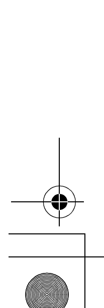


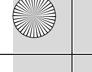
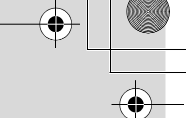




Hinweis

DE




FRAGEN ODER HINWEISE

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/Min)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
Switzerland	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)

